

Postres

Flan de la Casa (200g)

\$180

Flan artesanal de caramelo doble, cocido lentamente para lograr una textura sedosa y uniforme. Terminado con un delicado toque de miel de maple y acompañado de frutos rojos frescos que aportan contraste y frescura. Una interpretación refinada de un clásico mexicano.

Pastel Helado de Café de Olla (250g)

\$225

Pastel helado elaborado con queso crema y mascarpone, infusionado con café de olla, tradición aromática del centro de México, y notas sutiles de canela. Finalizado con un toque de licor de café y acompañado de frutos rojos frescos que equilibran su intensidad.

Pastel de Temporada (205g)

\$225

Rebanada de pastel elaborada por pasteleros profesionales con ingredientes seleccionados de temporada. Cada creación busca equilibrio entre textura, dulzor y técnica, reflejando una visión contemporánea de la repostería mexicana.

Café & Té

Café Nespresso

Ristretto (25ml), espresso (40ml), lungo (110ml), americano (250ml) o macchiato (140ml) +\$12

\$60

Café Olla (250ml)

Café preparado con canela y piloncillo

\$65

Capuccino o Latte (250ml)

Café espresso doble con leche y espuma de leche caliente.

\$75

Carajillo (200ml)

Licor 43 (60 ml), hielo y café nespresso.

\$195

Martini Nespresso (237ml)

Café Nespresso, Vodka Tito's (45ml), licor de café (15ml), jarabe simple y hielo.

\$255

Chocolate (250ml)

Leche fria o caliente con chocolate Abuelita.

\$75

Infusiones & Té Premium (250ml)

Variedad de sabores selectos de Tés, Infusiones y Tizanas.

\$65

Ordenes Extra

Chapulines (30g)	\$100
Arrachera Certified Angus Beef® (100g)	\$190
Pollo (100g)	\$120
Queso (100g)	\$85
Guacamole Chico (100g)	\$85
Side de Arroz o Frijoles (100g)	\$85
Huevo (1pza)	\$35
Tocino (50g)	\$55
Vaso Michelado / Suero (30ml) (Limón y escarcha de sal.)	\$18
Vaso Cubano (45ml) (Limón, sal, salsa negra.)	\$28
Vaso Clamatado (150ml) (Limón, sal, salsa negra, Clamato, orilla de chamoy.)	\$68

Todos nuestros precios incluyen 16% de IVA. No se ha agregado cargo por servicio ni propina a su cuenta y es opcional.

Por disposición del Banco de México aceptamos solo pagos en pesos mexicanos. Aceptamos exclusivamente pagos en efectivo, tarjeta de crédito o tarjeta de débito (Visa, MasterCard o American Express) y con las tarjetas de vales aceptadas por las terminales de MercadoPago.

Para facturar su consumo es necesario realizar el pago en efectivo, tarjeta de crédito nacional o o tarjeta de débito nacional, nuestro sistema no permite realizar facturas con pagos en tarjetas internacionales ni tarjetas de vales.

Si por alguna razón siente que el servicio no estuvo a la altura de sus estándares o tiene alguna queja no dude en informar a uno de nuestros gerentes o enviarnos un correo electrónico a admin@fett.mx y nos pondremos en contacto con usted en menos de 48 horas.

Todos los contenidos en gramos (g) son aproximados. El gramaje de nuestra proteína e ingredientes es en crudo. Todos nuestros productos son tratados con los más altos estándares de calidad.

Sugerimos consumir todos los productos completamente cocidos, consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar su riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos, hagalo bajo su propio riesgo.

Para facturación, futuras reservaciones, leer nuestros términos y condiciones, conocer nuestro aviso de privacidad y/o conocer más información de Santo Habanero visita nuestro sitio web www.santohabanero.com

Evita el exceso. Si tomas, no manejes. Prohibida la venta de alcohol a menores de 18 años de edad. Es necesario el consumo de alimentos para el consumo de bebidas alcohólicas en nuestro establecimiento



ALIMENTOS



Visita nuestro sitio web · Visit our website
www.santohabanero.com



Antojos & Entradas

Tacos Ahogados en Salsa (490 g)

\$245

Ocho taquitos dorados rellenos de pollo, papa o cochinita pibil, bañados generosamente en salsa roja o verde preparada al momento. Terminados con crema fresca y queso, logrando un equilibrio entre textura crujiente y suavidad.

Molcajete de Guacamole Tradicional (450 g)

\$270

Guacamole preparado al momento en tu mesa dentro de un molcajete de piedra volcánica. Aguacate fresco seleccionado, integrado con pico de gallo artesanal y el toque distintivo de la casa. Servido con totopos crujientes y queso panela fresco.

Quesadilla Prehispánica Artesanal (140 g)

\$270

Tortilla de maíz nixtamalizado hecha a mano rellena de queso fundido y chapulines tostados, acompañada de salsa verde fresca. Una reinterpretación elegante de ingredientes ancestrales de la cocina mexicana.

Enchiladas (300g)

\$250

Tres tortillas de maíz nixtamalizado rellenas de pollo (150 g) o queso (150 g), suavemente enrolladas y bañadas en salsa verde, roja, suiza o de frijol, preparadas al momento. Terminadas con crema fresca, queso rallado, cebolla y un side de frijoles refritos.

Sopa de Tortilla (350ml)

\$180

Juliana de tortillas crujientes bañadas en un caldillo de jitomate, herencia culinaria de Tlaxcala, de preparado lentamente, acompañadas de crema fresca, queso panela, chile guajillo, aguacate y chicharrón.

Pozole (350ml)

\$180

Granos de maíz cacahuazintle cocidos lentamente en caldo tradicional, preparación profundamente arraigada en la cocina de Guerrero y Jalisco. Servido con carne de cerdo (80 g) o pollo (60 g) y acompañamientos frescos para personalizar cada bocado.

Sabores del Mar

Tostada de Atun y Mango (350 g)

\$235

Cubos de atún fresco (150 g) y mango maduro, equilibrando dulzura y frescura, sobre una base de guacamole artesanal. Realzados con ajonjolí negro tostado y aderezo cremoso de chipotle que aporta profundidad y contraste. Servida sobre tostada crujiente preparada al momento, evocando la cocina costera contemporánea del Pacífico mexicano.

Ceviche de Atun y Mango (350 g)

\$265

Atún fresco (150 g) y mango marinado en jugo de limón con cebolla morada, aguacate y pepino fresco. Terminado con salsa negra y un equilibrio delicado entre acidez y frescura.

Aguachile Verde Tradicional (350 g)

\$265

Siete camarones frescos marinados en aguachile de chile serrano y limón, preparación originaria de Sinaloa y emblema del Pacífico mexicano. Acompañados de aguacate, cebolla morada, pepino y cilantro fresco, resaltando intensidad y frescura en cada bocado.

Tiradito de Atún (350 g)

\$290

Láminas de atún fresco (150 g) delicadamente cortadas, bañadas en salsa marisquera de la casa que aporta profundidad y carácter. Acompañadas de aguacate, cebolla morada y cebolla curtida, terminadas con ajonjolí tostado que añade textura y

Coctel de Camarón (650 g)

\$195

Camarones frescos (100g) en salsa estilo tradicional con Clamato, jugo de limón y un toque de picante equilibrado. Integrado con aguacate, pepino, cebolla y mango fresco, evocando la cocina popular costera reinterpretada con intención contem-

Tacos Tlatoani en Costra de Queso (350ml)

\$198

Camarón (100 g) o coliflor picados, sellados en costra de queso fundido, servidos sobre dos tortillas de maíz hechas a mano. Acompañados de aguacate, rajas de chile poblano, mayonesa de chipotle, pico de gallo y ajonjolí tostado. Envuelto en dos tortillas de maíz nixtamalizado hechas a mano.

Especialidades

Charro del Pacífico Flameado al Mezcal (650 g)

\$850

Arrachera Certified Angus Beef® (300 g) sellada al carbón en horno de brasa y siete camarones al mojo de ajo, flameados en tu mesa con mezcal de Oaxaca. Acompañado de guacamole fresco preparado al momento, frijoles refritos tradicionales, nopal asado y tortillas de maíz nixtamalizado hechas a mano.

Escamoles en Mantequilla Clarificada (100 g)

\$600

Escamoles selectos (100 g), considerados un manjar ancestral del Valle de México e Hidalgo, salteados en mantequilla clarificada con ajo, cebolla y epazote fresco. Servidos con tortillas de maíz nixtamalizado hechas a mano, honrando una de las tradiciones más antiguas de los sabores mexicanos.

Chile en Nogada (475g)

\$550

Chile poblano relleno de picadillo tradicional elaborado con Certified Angus Beef® (120 g), frutas de temporada y especias tostadas, inspirado en la cocina conventual de Puebla. Cubierto con la cremosa nogada del chef, terminada con piñón tostado, granada fresca y hojas de cilantro. Acompañado de arroz blanco y tortillas de maíz nixtamalizado hechas a mano.

Burrito Roll de Arrachera Angus al Carbón (475g)

\$450

Arrachera Certified Angus Beef® (200 g) sellada al carbón en horno de brasa Mibrasa, envuelta en flatbread artesanal con queso fundido. Barnizada con mantequilla de paprika, cortada en rodajas y acompañada de mayonesa chipotle y cebolla morada curtida.

Arrachera Angus Norteña al Carbón (300g)

\$570

Arrachera Certified Angus Beef® (200 g) sellada al carbón en horno de brasa, servida al estilo del norte de México. Acompañada de tortillas de harina, cebollas caramelizadas lentamente, frijoles puercos tradicionales y aguacate fresco.

Tradicional Mole Poblano (300g)

\$298

Pechuga, pierna o muslo de pollo (150 g) bañados en mole poblano artesanal, originario del estado de Puebla, preparado con una compleja mezcla de chiles secos, cacao y especias tostadas. Cocinado lentamente para lograr profundidad y equilibrio. Acompañado de arroz blanco y tortillas hechas a mano. hechas a mano.

Caramelo Sonorense al Carbón (200g)

\$290

Arrachera Certified Angus Beef® (200 g) sellada al carbón en horno de brasa Mibrasa, servida al estilo del norte de Sonora, sobre tortillas de harina con frijoles puercos tradicionales, queso manchego fundido y cebollas caramelizadas.

Taco de Chapulines Ancestral (30g)

\$180

Chapulines tostados (30g), emblemáticos de Oaxaca, servidos sobre guacamole de la casa y terminados con salsa de habanero negro. Presentados en tortilla de maíz hecha a mano, celebrando la riqueza de los sabores mexicanos.

Taco de Escorpión Ancestral (1 pz)

\$650

Escorpión entero sobre guacamole de la casa con salsa de mango habanero, presentado en tortilla de maíz nixtamalizado hecha a mano. Una experiencia audaz que honra la tradición de los insectos comestibles en México.

Tacos de RibEye Certified Angus Beef® (120 g)

\$595

RibEye Certified Angus Beef® (120 g) sellados al carbón en horno de brasa, servidos sobre tortillas de maíz nixtamalizado hechas a mano. Acompañados de aguacate fresco, cebolla asada lentamente, pico de gallo y chile toreado para realzar su

Tacos de Cochinita Pibil (120g)

\$170

Cochinita pibil (120 g) cocinada lentamente en adobo de achiote y especias, técnica ancestral originaria de Yucatán. Sobre doble tortilla de maíz hecha a mano con cebolla morada curtida y salsa de mango habanero.

Tacos Adobados al Pastor (120g)

\$170

Pollo (120 g), carne de cerdo (120 g) o coliflor marinados en adobo tradicional al pastor, estilo popularizado en la Ciudad de México con influencia libanesa, asada al momento y servidos en doble tortilla de maíz hecha a mano con piña, cebolla y cilantro fresco.